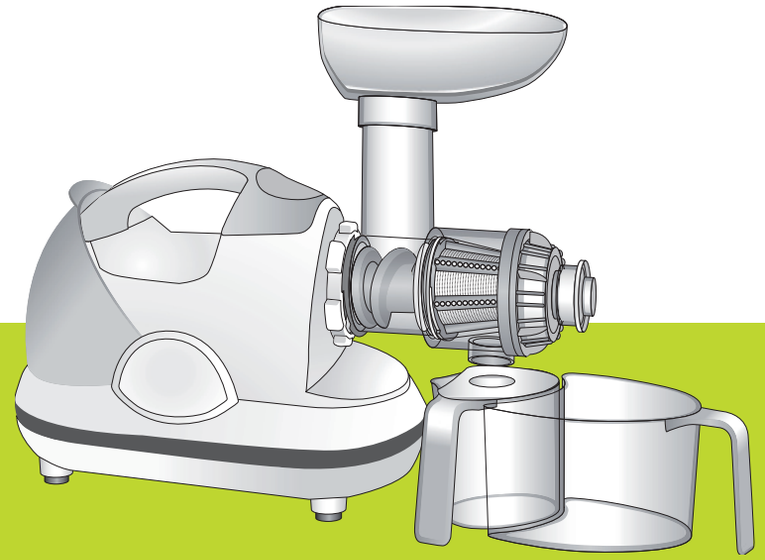
‘LIFE TASTES GOOD’
GLOBAL COMPANY

Kuvings®

MASTICATING JUICER

INSTRUCTION MANUAL

Manuel d’utilisation



www.kuvings.com

Kuvings®

Kuvings US Customer Service:
Phone 1 (888) 682-5559
Email support@nuc.kr

©2012 Kuvings All rights reserved

Headquarters:
NUC Electronics CO., Ltd
679, Chimsan-3Dong, Buk-gu, Daegu, 702-053, Korea

Extractor_E120511

Carefully read and save these instructions
Household use only / US&CANADA use only (110/120V)

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not put the parts, such as the motor base, in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when juice extractor is used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate the juice extractor with a damaged cord or plug, after the juice extractor malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
   Retum the juice extractor to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
10. Always make sure the juice extractor cover is clamped securely in place before motor is timed on.
    Do not unfasten clamps while juice extractor is in operation.
11. Be sure to tum switch to off position after each use of your juice extractor.
    Make sure the motor stops completely before disassembling.
12. Do not put your finger or the objects into the juice extractor opening while it Is in operation.
    If food becomes lodged in opening, use food pusher or other piece of fruit or vegetable to remove the remaining food.
13. Do not modify the plug in any way.
14. Do not place on or near a hot gas or electric bumer or in a heated oven.
15. Do not use appliance for other than intended use.

NEVER SUBMERGE THE MOTOR BASE IN WATER OR OTHER LIQUID
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

02 ..... Important safeguards
03 ..... Table of contents
04 ..... Features
05 ..... Parts
06 ..... How to assemble
07 ..... How to use the juicer
08 ..... How to care
10 ..... Multi-purpose parts
11 ..... Recipes
16 ..... Troubleshooting
17 ..... Product specifications

Features

Durable Masticating Type Design
The spiral auger, made with durable plastic materials, helps extract vitamins, enzymes, and minerals from fruits and vegetables.

A Low Speed Gear
A low speed gear is utilized to reduce noise and vibration during operation so that the machine can be used quietly at home.

Heavy-Duty Motor
Heavy-duty motor makes it possible to juice fibrous vegetables or fruits at low speed.

Easy to Use
Designed for easy assembly, disassembly and operation. Easy to clean after use.

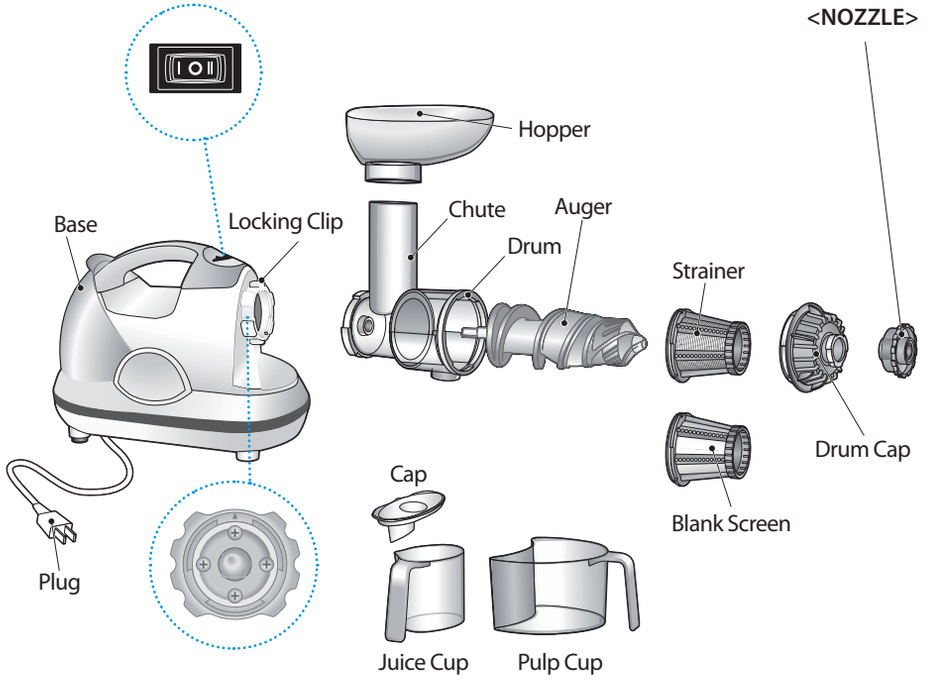
Multi-Purpose
Juices vegetables including carrots, beets, celery, and peppers.
More juice options include leafy greens such as wheatgrass, cabbage, kale and fruits such as apples, pears, etc.
Grinds coffee beans and make homemade pasta in just minutes.

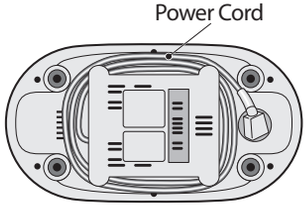
8 different nozzles
Includes 8 different nozzles for juicing, mincing, pasta, noodles, etc.

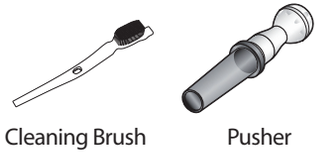
Parts

<SWITCH>

<NOZZLE>



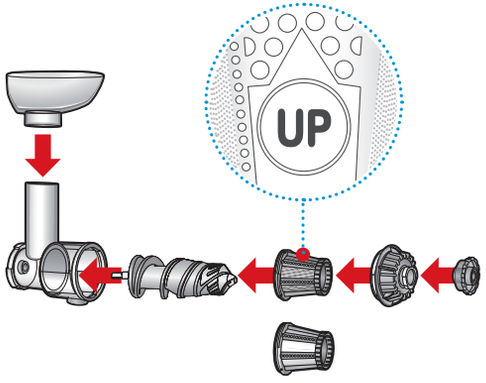




How to assemble

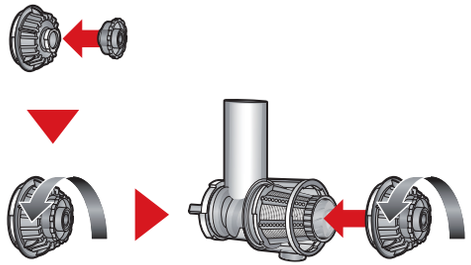
1 Auger & Strainer Assembly

Make sure that the strainer's "UP" position is assembled pointing up.



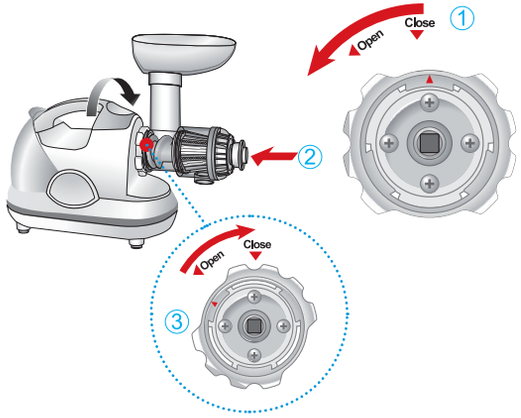
2 Drum Cap and Nozzle

1. Attach the nozzle to the drum cap.
2. Turn the nozzle counterclockwise to lock position.
3. Place the drum cap and turn counterclockwise to lock position.



3 Base Assembly

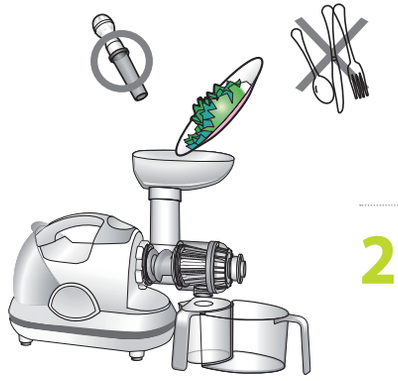
Secure the drum and drum cap assembly onto the base by ① turning the locking clip to 'OPEN' position ② attaching the drum case to the base unit and ③ turning the locking clip to 'close' position.

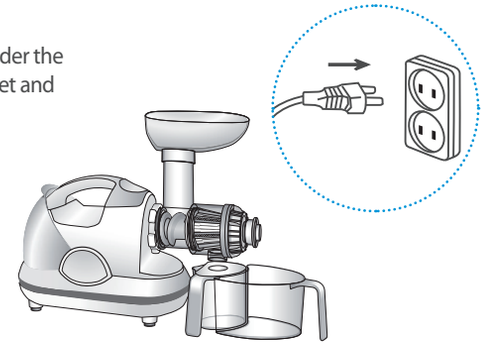


How to use the juicer

1

Place the juice cup and pulp cup securely under the drum. Plug the power cord into the wall outlet and trun on the start switch to 'Forward'.





WARNING! Do not put fingers, chopsticks, spoons, or other foreign objects into the feeding chute while the juicer is operating. Use pusher as needed instead.

2

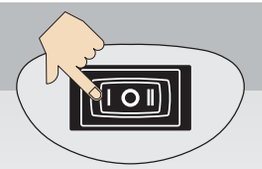
Feed thoroughly cleaned and prepared juicing ingredients into the chute opening at a steady pace.

Cut the ingredients to 4 to 6 inches long and 0.5 inches wide.

For leafy vegetables, such as celery, trim the stalks and stems before juicing.

For best results, feed the ingredients one at a time at a steady pace and do not force large amounts of ingredients into the chute with the pusher.

If the juicer stops during operation...

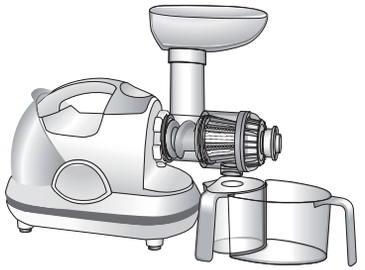


First press 'STOP' and then press 'REVERSE' to cleare out the clogged ingredients inside the auger assembly and press 'FORWARD. (Repeat approximately 3 times to completely clean out the clogged ingredients.)
If clogging persists, disassemble the unit and thoroughly clean the components.
(Reverse switch must be held pressed for continuous operation.)

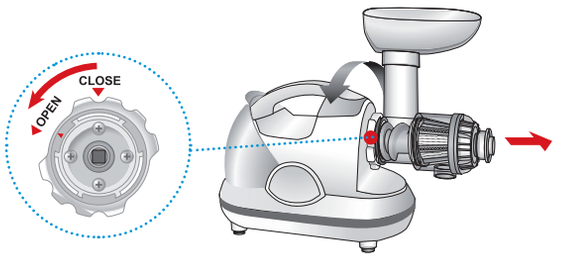
ATTENTION! When switching operation mode from 'FORWARD' to 'REVERSE', be sure to press 'STOP' before switching to 'REVERSE'. If the mode is switched directly to 'REVERSE' while operating in 'FORWARD' mode the machine could be damaged.

How to care

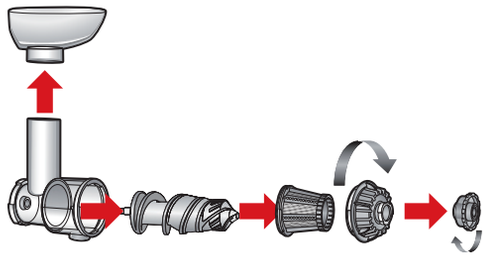
1 Make sure the machine is turned off and unplugged before beginning disassembly. Empty out the drum of all the ingredients by keeping the machine running for few extra seconds before stopping.



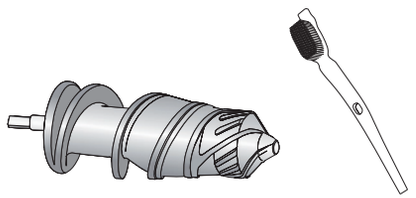
2 Separate the drum and chute from the base unit by turning the clip counterclockwise.



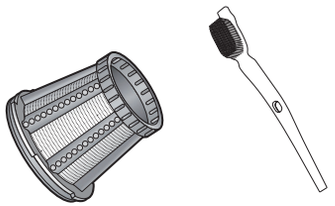
3 Remove the nozzle and disassemble the drum and auger as shown next.



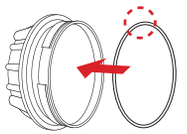
4 Wash drum and auger with mild detergent, using the soft brush. Rinse with water and dry thoroughly.



5 Scrub the strainer with the soft brush angled at a 45 degree angle.

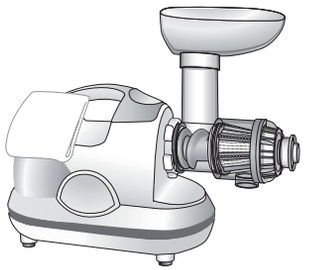


TIP When cleaning the drum cap, detach the rubber ring and place it back on with its protruding part facing the the front of the drum cap when finished cleaning.



6 Wipe the base unit with a soft, damp cloth.

ATTENTION! If the cloth is too wet water may migrate into the machine causing fire, electric shock, or permanent damage.



For Cleaning

- Most juicer parts are top shelf dishwasher safe, low temperature recommended. For best results hand wash with a soft cloth using mild detergent and towel dry. The juicing strainer is hand wash only (included cleaning brush or similar plastic bristled dish brush is recommended).
- Do not wash any juicer parts with harsh or abrasive cleaners.
- Please wipe the exterior clean using a damp soft cloth. Do not wash or submerge the base.

Multi-purpose parts

How to use the multi-purpose parts

To process	Strainer	Nozzle
Juicing apple, orange, grape, strawberry,tomato, kiwifruit, pineapple,melon, aloe, carrot, celery, spinach, broccoli, wheat & other grasses, yam, pine tree needles, sprouts, olive leaves, ginger etc	Strainer	Jucing Nozzle
Mincing frozen fruits, nuts, seeds, dried & fresh fruits, sprouted grains, herbs & seasonings	Blank Screen	Mincing Nozzle
Pasta	Blank Screen	Round (Small, Large) Pasta / Flat (Small, Large) Pasta
Rice cake	Blank Screen	Jucing Nozzle, Rice Cake Nozzle
Slush, crushing ice, grinding	Blank Screen	No nozzle

Juicer problems

- **When juicer is making weird noises**
  - -Turn off the juicer and check that the juicer parts are correctly assembled.
  - -Check the size of the food in the juicer.
- **When juicer does not turn on**
  - -Check that it is plugged in correctly.
  - -Check that the juicer is assembled properly.
  - -Check than your household circuit or GFI outlet is not tripped.
  - -Turn off the juicer and wait 30 minutes to cool down the motor if the juicer will not turn on after extended use. The juicer has built-in protection to prevent damage due to overheating.

Recipes

FRESH JUICES

Used as a juicer the Masticating Juicer makes fresh juice out of any fruit, vegetable, or grass. The collected pulp can be used for making soup, salad, or compost. We recommend using fresh organic fruits and vegetables.

TIP When juicing large amount of fruits and vegetables, occasionally disassemble and clean the strainer to prevent clogging.

Using as a juicer

1. Assemble the juicer following the instructions using the juicing strainer and juicing nozzle.
2. Place the juice cup under the pulp discharging outlet.
3. Cut the food into an appropriate size so that it can easily fit into the hopper.
4. Plug the power cord into the wall outlet and start the juicer before inputting food.

Juice Recipes

(make 2 servings)

Sweet Grass Juice

Ingredients

3 carrots, 2 apples, 1 bunch wheatgrass
1 celery stalk, 1 thin slice of fresh ginger(optional)

Method

Attach the **juicing nozzle** and feed the wheatgrass into the hopper. Alternate with the carrots, apple and celery.

Digester's Delight

Ingredients

½ pineapple , 2 oranges (peeled), 1 celery stalk

Method

Attach the **juicing nozzle** and feed the pineapple, oranges and celery into the hopper alternating between each.

Detoxifier

Ingredients

3 carrots, ½ beet , ½ parsley, 2 celery stalks

Method

Attach the **juicing nozzle** and feed the carrot, beet, celery and parsley into the hopper alternating between each.

Melon Punch

Ingredients

1/2 small watermelon or 1, rockmelon,
1 punnet strawberries

Method

Use the **juicing nozzle** and start machine. Juice melon and strawberries.

Grape nectar

Ingredients

2 bunches of grapes, 2apples

Method

Use the juicing nozzle and start machine. Juice grapes including wines alternating with apple.

Pina Colada

Ingredients

1 cup of coconut milk, ½ pineapple

Method

Attach the **juicing nozzle** and feed the pineapple slowly. Combine the pineapple juice with coconut milk and serve chilled.

ICE CREAMS & DESSERTS

Used as a mincer the Masticating Juicer makes ice cream with frozen fruits. Always freeze the fruits without the skins or seeds. Cut fruits into smaller pieces so they fit into the hopper.

TIP Remove the frozen fruits from freezer just before use.
Mixing in frozen bananas gives a creamy consistency to the ice cream.

Using as a mincer

1. Assemble the juicer following the instructions using the blank strainer and mincing nozzle or juicing nozzle depending on the consistency desired.
2. Place the chilled juice bowl under the pulp discharging outlet.

Ice Cream Recipes

(make 2 servings)

Berry Ice Cream

Ingredients
1 container of frozen berries, 3 bananas

Method
Attach the **juicing or mincing nozzle** and feed the berries and bananas alternating between each a creamy ice cream.

Sweet Carob Ice Cream

Ingredients
3 frozen bananas sliced, 2 tbsp carob power
1 tbsp honey, 2 tbsp water

Method
Mix honey, carob and water and pour over frozen banana slices. Attach the **juicing or mincing nozzle** and feed the mixture into the hopper.

Pineapple Sorbet

Ingredients
1 frozen pineapple

Method
Attach the **juicing or mincing nozzle** and feed the pineapple into the hopper.

Coco Mango Ice Cream

Ingredients
2 frozen mangoes, 2 frozen bananas
½ cup cubed fresh coconut , ½ cup frozen dates

Method
Attach the **juicing or mincing nozzle** and feed the mangoes, bananas, coconut and dates alternating between each. Mix well.

Maco Fruits Ice Cream

Ingredients
2 cup diced frozen fruits
3 bananas
½ cup macadamia nuts (soaked for 8 hours, rinsed, and drained well)
1 tsp vanilla extract

Method
Attach the **juicing or mincing nozzle** and feed the fruits and macadamia nuts alternating between each. Quickly stir in vanilla extract.

MINCING & PUREE

Used as a mincer the Masticating Juicer makes baby food, purees, sauces, grinds meat, and minces dried fruits, garlic, onion, or ginger.

Using as a mincer

1. Assemble the juicer following the instructions using the blank screen and mincing nozzle or juicing nozzle depending on the thickness desired.

Mincing & Puree Recipes

Bliss Balls

Ingredients
2 cups almonds
(soaked for 8 hours, rinsed, and drained well)
1 cup unsulphured dried fruits
(e.g. figs, dates, raisins and apricots)
½ cup coconut flakes

Method
Attach the **juicing or mincing nozzle** and feed the almonds alternating with dried fruits. Form into small balls and roll in coconut flakes.

Sunflower Hummus

Ingredients
1 ½ cups sunflower kernels
(soaked for 8 hours, rinsed, and drained well)
½ cup chopped scallion
1 cup chopped parsley
¼ cup lemon juice, ¼ cup orange juice
2 tbsp hulled tahini
1 tbsp honey or maple syrup
2 tbsp Braggs liquid aminos
Pinch of cayenne pepper(optional)
grated ginger(optional)

Method
Combine sunflower kernels, parsley and onion. Attach the **mincing nozzle** and feed the mixture into the hopper. Add liquid ingredients and seasonings. Mix well.

Sweet Grain Cookies

Ingredients
2 cups grain
(soaked for 8 hours, rinsed, and drained well)
1 cup seeded grapes
Cinnamon to taste

Method
Combine ingredients in a bowl. Attach the **juicing nozzle** and spoon the mixture into the hopper. Turn off the juicer when the cookies are at desired size and repeat the process until all cookies are made.

Salsa

Ingredients
4 ripe tomatoes
½ red or green pepper
½ celery stalk
1 small onion
1 clove garlic
1-2 tbsp fresh coriander
1/3 tsp cumin
Braggs liquid aminos
Cayenne pepper or fresh chilli(optional)

Method
Attach the **mincing nozzle** and feed the vegetables into the hopper. Add dry ingredients and seasonings to minced vegetables and serve.

PASTA

Used as a pasta maker the Masticating Juicer makes homemade angel pasta, spaghetti, fettuccine and other variety of noodles.

Using as a pasta maker

1. Assemble the juicer following the instruction using the blank strainer. Attach flat or round nozzle depending on the thickness and type of pasta desired.

Pasta Recipes

Egg Free Pasta

Ingredients

2 cups semolina flour
½ cup warm water
½ tsp sea salt(optional)

Method

In a large bowl mix the dry ingredients with warm water until the dough forms a ball. Transfer on to a floured surface and knead until the dough is smooth. Divide the dough into an appropriate size to fit in the hopper. Attach your choice of pasta nozzle and feed the dough into the hopper. Turn off the juicer when the noodles are at desired length and cut with scissors. Repeat the process until all noodles are made.

TIP

Use tomato juice(or paste), spinach juice or carrot juice to make colored pasta. Sprinkle a little flour on the pasta as it piles up to prevent the noodles from sticking together.

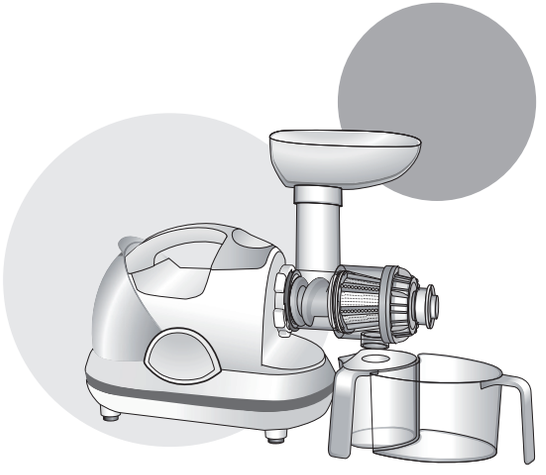
Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
When motor does not work	Check that the unit is plugged in correctly and your outlet has power.
When the auger stops during use	Unplug and disassemble juicer to check to see anything is clogged in the auger.
The auger is grinding/wearing	Avoid running the juicer for long periods empty.
The strainer does not separate the juice	Adding ingredients too fast into the chute may clog the strainer. Use the reverse button to unclog the food and disassemble the unit to clean the strainer before further use.
Amount of juice is less than normal	Juice production depends on how fresh the produce is. Older produce tends to dry out and will yield less juice. Increase yield with older produce by soaking it water before juicing.
Juicer is yielding wet pulp	Combine produce with low fiber, like carrot, with high fiber, like kale, to decrease the moisture content of the pulp and increase juice yield. Try to avoid using the pusher
Part of the drum cap is blocked during juicing	This means that pulp is clogged in the drum cap. To solve this, juice food with high fiber to unclog the pulp.
When juicing grapes, the skin is not ejected	Use the mincing nozzle for better results. The grape skin may clog the strainer, so insert one or two pieces of carrot to unclog during operation.
Juice is not being produced and pulp is backing up	Adding too much ingredients at once can cause this problem. Stop adding produce and cycle the operation between 'FORWARD', 'STOP', and 'REVERSE' several times to unclog. Add food more slowly to prevent this problem.
Poor results when making noodles	Make sure the dough is not too watery. Also try oiling the auger.
Rice is not grinding well	There should be no moisture in the rice and it has to be completely dry in order to work well. For best results use a blender instead like our Kuvings Hybrid Blender

Product specifications

Product	Juice Extractor
Model No.	NJE-3520U, NJE-3530U, NJE-3540U NJE-3570U, NJE-3580U, NJE-3590U
Voltage	AC120V, 60Hz
Power Consumption	170W
Screw Speed	80RPM
Motor	Single Phase Induction
Continuous Running Time	30min MAX
Product Size	(L) 308mm X (H) 240mm X (W) 164mm

*Specifications or features subject to change at any time without notice.

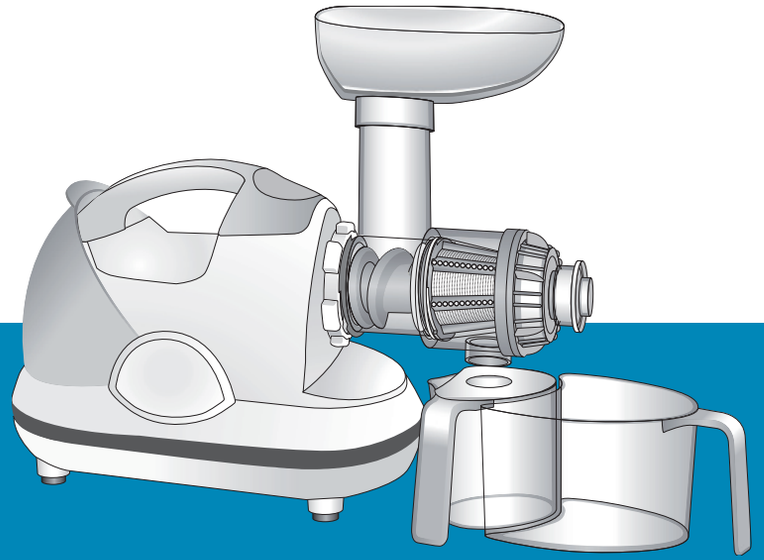


Notes

Kuvings®

CENTRIFUGEUSE

MANUEL D'UTILISATION



Ce guide d'utilisation est destiné à un usage quotidien
Les couleurs changent en fonction des différents modèles

MISES EN GARDES IMPORTANTES

Lorsque des appareils électriques sont utilisés, des précautions de base devraient être respectées en matière de sécurité, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques de décharges électriques, ne pas mettre les pièces, tel que le moteur de l'unité, dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance attentive est requise lorsque la centrifugeuse est utilisée près des enfants.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant entre chaque utilisation, avant l'assemblage, le démontage et le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les parties en mouvement.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une che endommagé, après un dysfonctionnement de la centrifugeuse, ou après une chute ou un dommage quel qu'il soit.
   Retourner la centrifugeuse au service de maintenance habilité le plus proche pour examen, réparation, ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation de pièces non recommandées peut provoquer un incendie, une décharge électrique, ou une blessure.
8. Ne pas utiliser àl'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un comptoir.
10. Toujours s'assurer que le couvercle de la centrifugeuse est parfaitement enclenché et fermé avant de mettre le moteur en marche. Ne pas bouger les cliquets de fermeture pendant la centrifugeuse est en marche.
11. S'assurer d'éteindre l'appareil après chaque utilisation. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de démonter l'appareil.
12. Ne pas mettre les doigts ni aucun objet dans la centrifugeuse ouverte alors que celle-ci est en marche.
    Si des aliments se coincent en ouvrant l'appareil, utiliser le poussoir d'aliment ou un morceau de fruit ou de légume pour débloquer l'aliment coincé.
13. Ne jamais modier la che.
14. Ne pas placer sur ou près d'une source de gaz chaud, d'une plaque électrique ou d'un four chaud.
15. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.

NE JAMAIS METTRE LE MOTEUR DE L'UNITÉ DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

20 Mises en gardes importantes
21 Tables des matières
22 Caractéristiques
23 Éléments et parties
24 Assemblage de l'unité de base
25 Instructionsrelatives au produit
26 Démontage, nettoyage et entretien
28 Pièces multi-usages
29 Recettes
34 Dépannage
35 Spécifications du produit

Caractéristiques

Présentation compacte.

Un engrenage à basse vitesse réduit le bruit et les vibrations pendant l'utilisation ; ainsi l'appareil peut être utilisé en silence où que vous soyez dans la maison.

Facile à assembler, à démonter et à nettoyer.

À la différence d'autres centrifugeuses à grande vitesse, la méthode à vis Kuvings, brevetée et approuvée par la FDA (Agence fédérale américaine des porduits alimentaires et médicamenteux),fonctionne à basse vitesse de manière à préserver pleinement le goût et la valeur nutritive des aliments mixés.

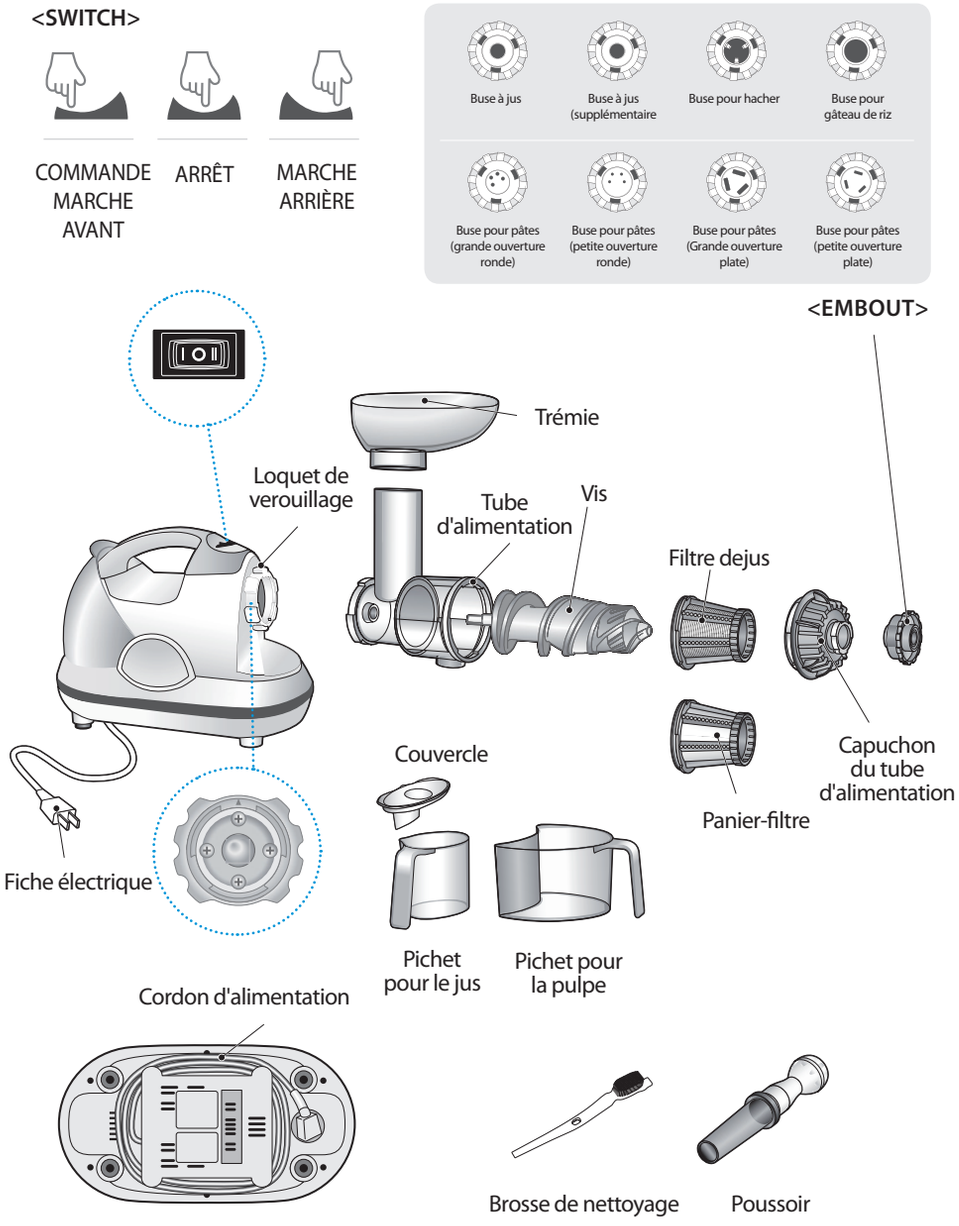
Un moteur hautement résistant vous assure des années de service sans soucis et en toute sécurité.

Prépare des jus de légumes à base de caorttes, de betteraves, de céleris, de poivor ns.

Permet également de préparer des jus à base de légumes feuillus comme l'agorpyre, le chou et le chou frisé, ou des jus de fruits avec des poeirs, des pommes, etc.

8 buses différentes : Presser, Hacher, Pâtes, Nouilles, etc. Inclut un broyeur à café.

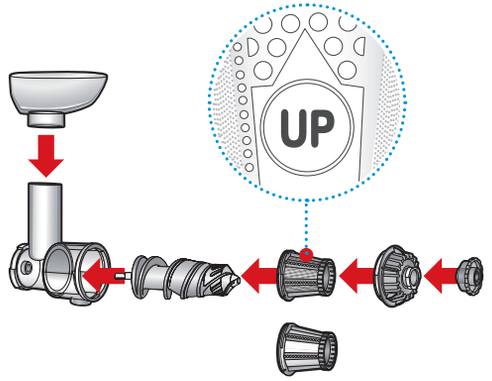
Éléments et parties



Assemblage de l'unité de base

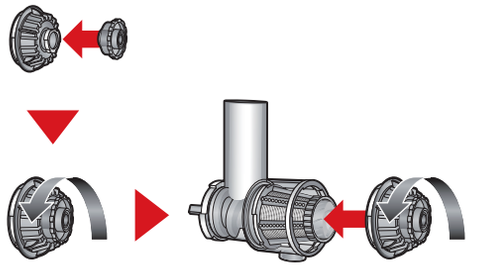
1 Assemblage de la vis et du filtre

S'assurer que le filtre a été monté de telle façon que l'indication "UP" (haut) pointe vers le haut.



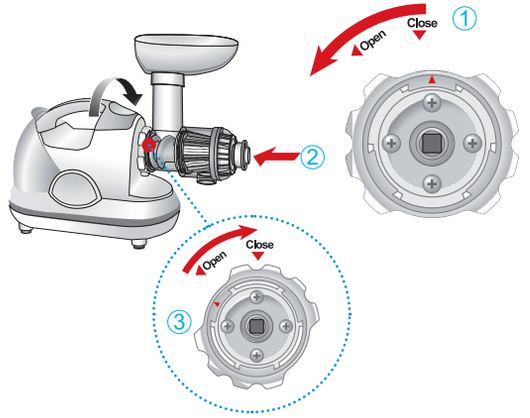
2 Couvercle (capuchon du tube d'alimentation) et assemblage de la buse

1. Bien assembler la buse au capuchon du tube d'alimentation.
2. Tourner la buse dans le sens anti-horaire pour verrouiller la position.
3. Positionner le capuchon du tube d'alimentation et tourner dans le sens anti-horaire pour verrouiller la position.



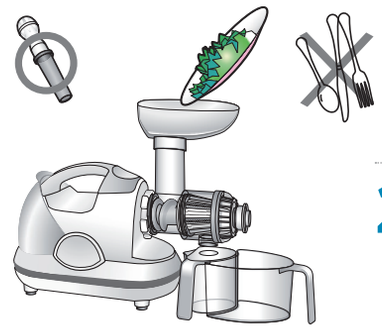
3 Assemblage de l'unité de base

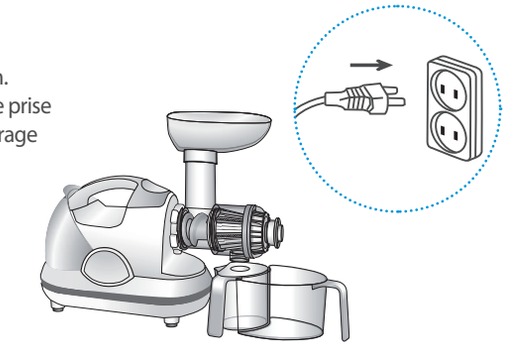
Bien assembler le tube d'alimentation et le capuchon du tube à l'unité de base ① en tournant le loquet de verrouillage sur la position« open » [ouvert], ② en fixant correctement le tube d'alimentation à l'unité de base puis ③ en tournant le loquet de verrouillage sur la position "CLOSE" (fermé).



Instructions relatives au produit

1 Placer le pichet de jus et le pichet de pulpe de manière sûre sous le tube d'alimentation. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique et placer l'interrupteur de démarrage en position "FORWARD" (marche avant).





ATTENTION! Ne pas mettre les doigts, des baguettes, une cuillère ou tout autre corps étranger dans la goulotte de remplissage alorsque l'appareil est en marche. Au besoin, utiliser le poussoir.

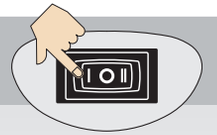
2 Introduire à un rythme régulier des aliments préalablement lavés et préparés dans la goulotte de remplissage.

Pour préparer les aliments, couper des morceaux de 10 à 15cm de long et environ 1 à 1,5 cm de large.

Pour les légumes feuillus, tels que le céleri, couper les tiges et les queues préalablement.

Les centrifugeuses Kuvings sont conçues de telle sorte que le poussoir n'est pas nécessaire pour une extraction efficace. Pour un résultat optimal, introduire un ingrédient à la fois à un rythme régulier et ne pas enfoncer une grande quantité d'aliments dans la goulotte de remplissage en forçant avec le poussoir.

SI l'appareil s'arrête brutalement de fonctionner pendant son utilisation

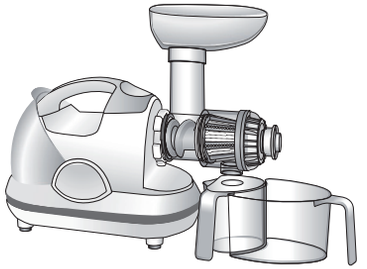


Presser d'abord le bouton 'STOP' (arrêt), puis le bouton 'REVERSE' (marche arrière) pour débloquer les aliments coincés à l'intérieur de l'assemblage de la vis. Enfin, appuyer sur 'FORWARD' (marche avant).
(Répéter l'opération environ 3 fois pour débloquer complètement les aliments coincés.)
Si le blocage persiste, démonter l'unité, puis nettoyer minutieusement les éléments.
(L'interrupteur de marche arrière doit être maintenu enfoncé pour un fonctionnement continu)

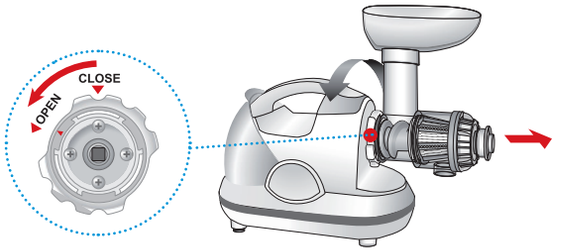
ATTENTION! Quand l'interrupteur est basculé du mode 'FORWARD' [Marche avant] au mode 'REVERSE' [Marche arrière], s'assurer de presser le bouton 'STOP' avant de passer en position 'REVERSE' . Si l'interrupteur est passé directement du mode 'FORWARD' au mode 'REVERSE' pendant que l'appareil est en marche, celui-ci pourrait être émettre un 'clic' nettement audible indiquant un dommage.

Démontage, nettoyage et entretien

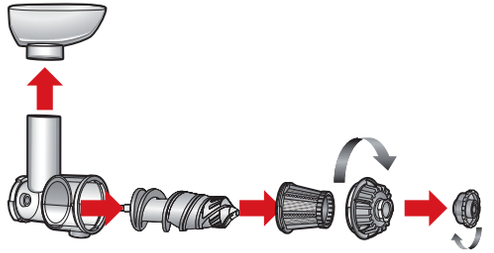
1 S'assurer que l'appareil est éteint et débranché avant de le démonter. Retirer tout reste d'aliment du tube d'alimentation en laissant l'appareil fonctionner quelques secondes supplémentaires avant de l'éteindre.



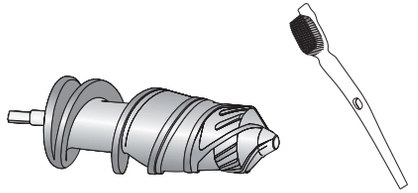
2 Séparer le tube d'alimentation et le réservoir de l'unité de base en tournant le cliquet de verrouillage dans le sens anti-horaire.



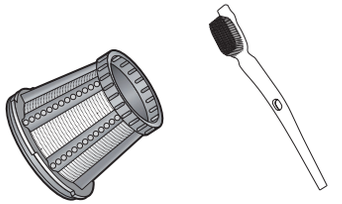
3 Retirer la buse et ôter le tube d'alimentation et la vis tel qu'indiqué sur l'illustration ci-contre.



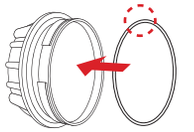
4 Laver la vis et le tube avec du détergent à l'aide la brosse douce. Les rincerà l'eau et les sécher soigneusement.



5 Frotter le filtre à l'aide de la brosse douce, en l'inclinant à 45 degrés.

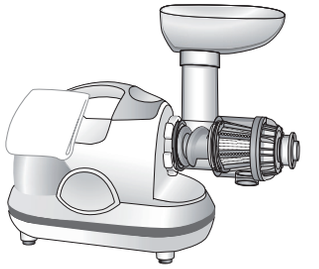


TIP Lors du nettoyage du capuchon du tube d'alimentation / le couvercle, retirer l'anneau en caoutchouc puis le emettre en place, la face protubérante sur le couvercle, une fois le nettoyage terminé.



6 Nettoyer l'unité de base avec un chiffon doux et humide.

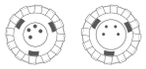
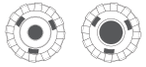
ATTENTION! Si le chiffon est trop humide, l'eau peut être absorbée par l'appareil et ntraîner un risque d'incendie, de décharge électrique ou un dommage irréparable.



Informations relatives au nettoyage

- Informations relatives au nettoyage La plupart des pièces de la centrifugeuse peuvent être placées sur le plateau supérieur du lave-vaisselle et lavées en toute sécurité Cependant, pour un résultat optimal, laver les pièces à la main à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent non abrasif, puis les sécher à l'aide d'un torchon sec. Laver la centrifugeuse à la main uniquement (l'utilisation d'une brosse pour écran ou d'une brossesynthétiquesimilaire, type brosse vaisselle, est recommandée).
- Ne laver aucune pièce avec un produit de nettoyage abrasif ou agressif.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne pas laver à l'eau ni immerger dans l'eau la base de la centrifugeuse.

Comment utiliser les pièces multi-usages

Pour préparer	Filtre	Embout
Jus de pomme, orange, raisin, cerise, tomate, kiwi, ananas, melon, aloès, carotte, céleri, épinard, brocoli, blé et autres graminées, patate douce, pignons de pin, pousses, feuilles d'olivier, gingembre, etc.	Filtre de jus	Buse à jus
Hacher des fruits surgelés, noix, graines, fruits secs et frais, grains germés, herbes et épices	Panier-filtre	Buse pour hacher
Pâtes	Panier-filtre	 Ouverture ronde (petite, grande) pour pâtes / Ouverture plate (petite, grande) pour pâtes
Gâteau de Riz	Panier-filtre	 Buse à jus, embout pour gâteau de riz
SGranité, glace pilée, meulage	Panier-filtre	Pas de buse Problème survenant

Problème survenant pendant le pressage

- **Si la centrifugeuse émet un bruit étrange**

  -Éteindre l'appareil et vérifier que les pièces sont correctement emboîtées.

  -Vérifier la taille des aliments dans l'appareil.

- **Si le moteur ne fonctionne pas**

  -Vérifier que la prise est correctement branchée.

  -Vérifier que les pièces sont correctement emboîtées.

  -Éteindre l'appareil et attendre 30 minutes que le moteur refroidisse

  -Si l'appareil ne fonctionne pas, le problème peut être dû à une surchauffe du moteur ou à une surcharge d'aliment dans la centrifugeuse. Le système de sécurité du moteur s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Le moteur doit être refroidi pour fonctionner de nouveau.

JUS FRAIS

Utiliser la centrifugeuse multi-fonctions pour presser des jus permet d'obtenir des jus frais à partir de n'importe quel fruit, légume ou herbe. La pulpe recueillie peut être utilisée pour réaliser des soupes ou des salades, mais il est préférable de l'intégrer au compost. Essayez d'utiliser des fruits et légumes biologiques.

CONSEIL Démontez et nettoyez à plusieurs reprises le filtre afin d'éviter qu'il se bouche lorsque vous utilisez une grande quantité de fruits et légumes.

Fonctionnement de l'extracteur

1. En suivant les instructions, assemblez l'appareil en utilisant **le tamis à jus et la buse d'extraction de jus**.
2. Placez le récipient sous l'orifice d'extraction de la pulpe.
3. Coupez les aliments en morceaux afin qu'ils puissent passer facilement dans l'entonnoir.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale et allumez l'extracteur avant d'introduire des liments.

Jus frais Recettes

pour 2 verres

Jus d'herbes vertes

Ingrédients

3 carottes, 2 pommes, 1 bouquet d'agropyre
1 branche de céleri,
1 tranche fine de gingembre frais(facultatif)

Préparation

Fixez la buse d'extraction de jus et introduisez l'agropyre dans l'entonnoir. Alternez avec les carottes, les pommes et le céleri.

Digestion légère

Ingrédients

½ ananas, 2 oranges pelées, 1 branche de céleri

Préparation

Fixez la buse d'extraction de jus et introduisez alternativement l'ananas, les oranges et le céleri dans l'entonnoir.

Détoxifiant

Ingrédients

3 carottes, ½ betterave, ½ bouquet de persil
2 branches de céleri

Préparation

Fixez l'embout d'extraction de jus et introduisez alternativement les carottes, la betterave, le céleri et le persil dans l'entonnoir

Pina Colada

Ingrédients

1 tasse de lait de noix, de coco, ½ ananas

Préparation

Fixez la buse d'extraction de jus et introduisez progressivement l'ananas. Mélangez le jus d'ananas avec le lait de noix de coco et servez froid.

CRÈMES GLACÉES & DESSERTS

Utilisez l'extracteur de jus multi-fonctions comme un hachoir pour réaliser des crèmes glacées avec des fruits surgelés. Surgelez toujours les fruits sans la peau ou les pépins. Coupez les fruits en petits morceaux an qu'ils puissent passer facilement dans l'entonnoir.

CONSEIL Sortez les fruits surgelés du congélateur juste avant utilisation. Ajouter des bananes surgelées apporte à la crème glacée une consistance crémeuse.

Fonctionnement de l'extracteur

1. En suivant les instructions, assemblez l'extracteur de jus en utilisant le tamis à purée et la buse à purée ou la buse d'extraction de jus selon la consistance souhaitée.
2. Placez le récipient réfrigéré sous l'orice d'extraction de la pulpe.

Crèmes Glacées & Desserts Recettes

pour 2 coupes

Crème glacée aux baies

Ingrédients
1 barquette de baies surgelés, 3 bananes

Préparation
Fixez la buse d'extraction de jus ou la buse à purée et introduisez alternativement les fruits rouges et les bananes pour une crème glacée plus crémeuse.

Crème glacée à la caroube

Ingrédients
3 bananes surgelées en rondelles, 2 cuillères à soupe de poudre de caroube, 1 cuillère à soupe de miel
2 cuillères à soupe d'eau

Préparation
Mélangez le miel, la poudre de caroube et l'eau puis versez sur les rondelles de bananes surgelées. Fixez la buse d'extraction de jus ou la buse à purée et introduisez le mélange dans l'entonnoir.

Sorbet à l'ananas

Ingrédients
ananas surgelé

Préparation
Fixez la buse d'extraction de jus ou la buse à purée et introduisez l'ananas dans l'entonnoir.

Crème glacée mangue-noix de coco

Ingrédients
2 mangues surgelées, 2 bananes surgelées
½ tasse de noix de coco fraîches coupées en dés
½ tasse de dattes surgelées

Préparation
Fixez la buse d'extraction de jus ou la buse à purée et introduisez alternativement les mangues, les bananes, la noix de coco et les dattes. Mélangez bien.

Crème glacée à la noix de macadamia

Ingrédients
2 tasses de fruits surgelés coupés en cubes, 3 bananes
½ tasse de noix de macadamia (trempées pendant 8 heures, rincées et bien égouttées)
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Préparation
Fixez la buse d'extraction de jus ou la buse à purée et introduisez alternativement les fruits et les noix de macadamia. Incorporez rapidement l'extrait de vanille.

PRÉPARATIONS HACHÉES & PURÉES

Utilisez l'extracteur de jus multi-fonctions comme un hachoir pour confectionner des aliments pour bébés, des purées, des sauces et de la viande hachée, et hacher des fruits secs, de l'ail, de l'oignon et du gingembre.

Fonctionnement de l'extracteur

1. En suivant les instructions, assemblez l'extracteur en utilisant le tamis à purée et la buse à purée ou la buse d'extraction de jus selon l'épaisseur souhaitée.

Hachées & Purées Recettes

Boules à la noix de coco et aux fruits secs

Ingrédients
2 tasses d'amandes
(trempées pendant 8 heures, rincées et bien égouttées)
1 tasse de fruits secs non sultés
(par exemple : gues, dattes, raisins et abricots)
½ tasse de noix de coco râpée

Préparation
Fixez la buse d'extraction de jus ou la buse à purée et introduisez alternativement les amandes et les fruits secs. Formez des petites boules et roulez-les dans la noix de coco râpée

Houmous aux graines de tournesol

Ingrédients
1 ½ tasse de graines de tournesol(trempées pendant 8 heures, rincées et bien égouttées)
½ tasse de ciboule émincée, 1 tasse de persil émincé
¼ tasse de jus de citron, ¼ tasse de jus d'orange
2 cuillères à soupe de tahini
(à base de graines décortiquées)
1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable
2 cuillères à soupes de Braggs liquid Aminos
1 pincée de poivre de cayenne (facultatif)
gingembre râpé (facultatif)

Préparation
Mélangez les graines de tournesol, le persil et l'oignon. Fixez la buse à purée et introduisez le mélange dans l'entonnoir. Ajoutez les ingrédients liquides et les condiments.
Mélangez bien.

Biscuits aux céréales

Ingrédients
2 tasses de graines
(trempées pendant 8 heures, rincées et bien égouttées)
1 tasse de raisins muscat épépinés
cannelle au goût

Préparation
Mélangez les ingrédients dans un bol. Fixez la buse d'extraction de jus et versez le mélange dans l'entonnoir. Éteignez l'appareil lorsque les biscuits sont à la taille souhaitée, puis répétez le processus jusqu'à ce que tous les biscuits soient réalisés.

Salsa

Ingrédients
4 tomates mûres, ½ 1 poivron rouge ou vert
½ branche de céleri, 1 petit oignon
1 gousse d'ail, 1 à 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche
1/3 cuillère à thé de cumin, Braggs liquid aminos
poivre de cayenne ou piment frais (facultatif)

Préparation
Fixez la buse à purée et introduisez les légumes dans l'entonnoir. Ajoutez les ingrédients secs et les condiments aux légumes hachés et servez.

PÂTES

Utilisez l'extracteur de jus multi-fonctions comme une machine à pâtes pour confectionner des vermicelles, des spaghettis, des fettuccines et d'autres variétés de pâtes maison.

Fonctionnement de la machine à pâtes

1. En suivant les instructions, assemblez l'extracteur en utilisant le tamis à purée. Fixez la buse plate ou ronde selon l'épaisseur et le type de pâtes que vous souhaitez réaliser.

PÂTES Recettes

Pâtes sans oeufs

Ingrédients
2 tasses de farine de semoule
½ tasse d'eau chaude
½ cuillère à thé de sel (facultatif)

Préparation
Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs avec l'eau chaude pour former une boule. Placez ensuite la pâte sur une surface farinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne lisse. Divisez la pâte en morceaux de taille appropriée. Fixez la buse à pâte de votre choix et introduisez la pâte dans l'entonnoir. Éteignez l'appareil lorsque les pâtes sont à la longueur désirée puis coupez avec des ciseaux. Répétez le processus jusqu'à ce que toutes les pâtes soient réalisées.

CONSEIL

Utilisez du jus (ou de la pâte) de tomate, du jus d'épinard ou du jus de carotte pour colorer la pâte.
Saupoudrez un peu de farine sur les pâtes au fur et à mesure que vous les empilez pour éviter qu'elles ne collent.

Dépannage

PROBLÉME	CAUSES POSSIBLES ET SOLUTION
Le moteur ne fonctionne pas.	Vérier que la prise est branchée correctement
Le moteur s'arrête en pleine utilisation.	Vérier qu'aucun aliment n'est coincé dans la vis et vérier que le moteur ne présente aucune anomalie quand celui-ci redémarre.
Je pense que la vis sans n est bloquée.	Essayer autant que possible de ne pas faire tourner l'appareil à vide.
Le ltre ne sépare pas le jus.	Ajouter une trop grande quantité d'aliment à la fois peut boucher le ltre. Utiliser le bouton « Reverse » [Marche arrière] pour décoincer les aliments, démonter les pièces et nettoyer le ltre pour que celui-ci puisse fonctionner correctement.
La quantité de jus est minime.	La quantité de jus varie selon la fraicheur du fruit. Si le fruit est sec, la quantité de jus est moindre. Conserver les fruits secs dans de l'eau propre pour augmenter la quantité de jus à extraire.
Après le pressage, la pulpe est très humide.	Associer des aliments à basse teneur en bre, tels que des carottes, et à haute teneur en bre, tels que le chou frisé, pour diminuer l'humidité de la pulpe et augmenter la quantité de jus. (Essayer d'éviter d'utiliser un poussoir)
Pendant le pressage, le capuchon du tube d'alimentation s'écarte.	Cela indique que de la pulpe est coincée dans le capuchon. Presser du jus d'aliment à haute teneur en bre pour décoincer les aliments.
L'appareil ne sépare pas la peau des raisins pendant le pressage.	Pour obtenir un meilleur résultat, utiliser la buse pour hacher.au lieu de la buseà jus. La peau des raisins peut boucher le ltre, pour résoudre le problème, insérer une ou deux tranches de carotte.
Les aliments ne sont pas pressés correctement et repartent en arrière.	Ajouter une trop grande quantité d'aliment à la fois peut provoquer ce problème. Introduire doucement un aliment à la fois pour résoudre ce problème.
Pendant le pétrissage des pâtes, celles-ci ne se forment pas correctement.	Vérier que la pâte n'est pas trop liquide. Dans ce cas, elle peut coller à la vis sans n et ne pas sortir. Si le problème persiste alors que la pâte à une bonne consistance, ajouter de l'huile sur la vis sans n.
Le riz n'est pas correctement écrasé.	Le riz doit être complètement sec pour un bon fonctionnement. Pour un résultat optimal, utiliser notre mixeur NUC grande capacité.

Spécications du produit

Produit	Centrifugeuse
Nº de modèle	NJE-3520U, NJE-3530U, NJE-3540U NJE-3570U, NJE-3580U, NJE-3590U
Voltage normal	120 V. AC.
Consommation électrique normale	170W
Vis	80RPM
Moteur	Moteur à induction monophasé
Durée de fonctionnement continue	30 min MAX
Taille du produit	(L) 308mm X (H) 240mm X (W) 164mm

*Ces spécifications et caractéristiques sont susceptibles de changer à tout moment sans notification préalable.